ガステーブル 取扱説明書 保証書付

110-H440型
110-H441型

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

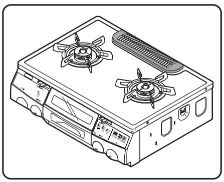
○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

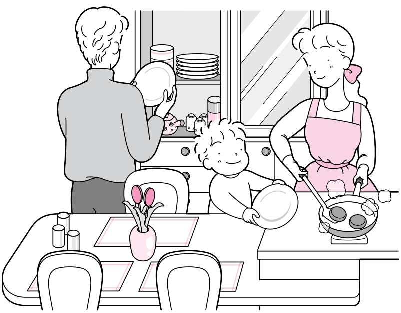
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型 式 名
LW2241AL LW2241AR





もくじ	ページ

大阪ガス

36306000

TN60

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

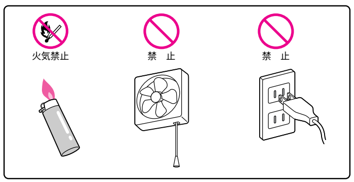
発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

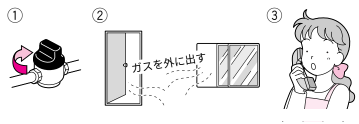
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガス（供給業者）に連絡する。

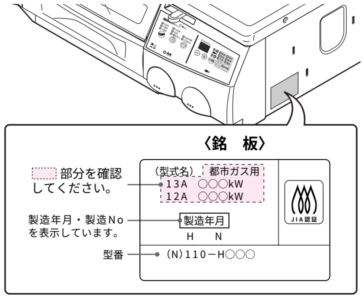


⚠警告

必ず守る

必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。



必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

⇨6ページ『周囲の防火措置』を参照してください。

必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

⇨6ページ『防火措置2』を参照してください。

必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

禁　止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。



〈つづく〉

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



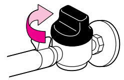
引火のおそれのあるものは使用しない

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。

使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。



分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

火がついたまま持ち運ばない

火災ややけどの原因になります。

異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

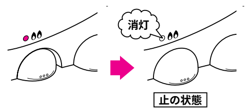
  ①バーナーの火を消す。

  （点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）

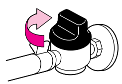
  ⇩

  ②機器のガス栓を閉じる。

①



②

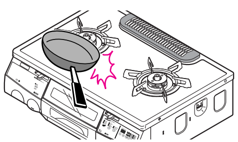


- 再使用するときは、13ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

ガラス注意

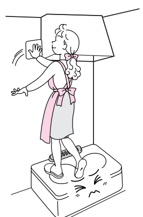
- トッププレートに衝撃を加えない。

  トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



- トッププレートの上に乗らない。

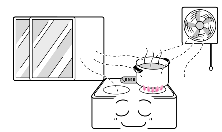
  ※この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。



⚠注意

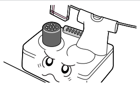
使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。



調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。



幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。

トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。

不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。

  調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■機器を廃棄する場合は・・・

乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。取り付けたままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

■機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。

使用前に
1 機器の組立てと設置

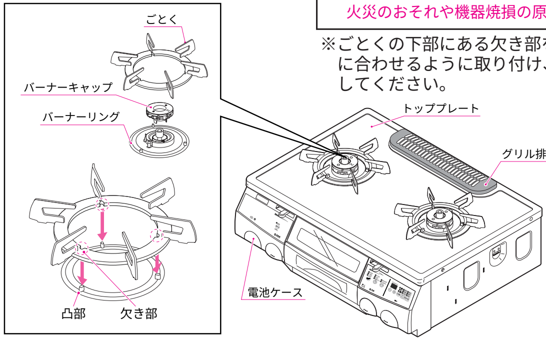
組立てかた

包装を取り除き組立てます。
（テープ類は取りはずしてください。）

⚠注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部（3ヶ所）に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。



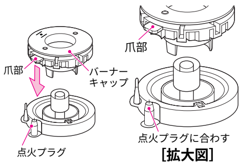
※グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。

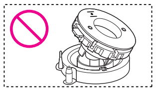
バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
  バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

⚠注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。



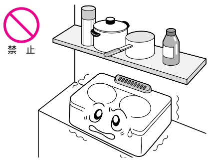


※チャオバーナー用（Hマーク有）と標準バーナー用は形が異なりますので注意してください。（10ページ参照）

設置場所について

⚠注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
  機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
- 強い風の吹き込む場所には設置しない。
  点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しくはたらかない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
  湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。



お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
  照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

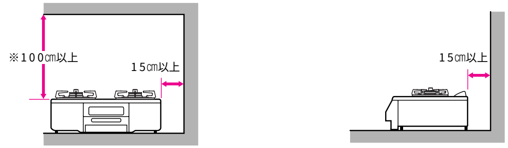
⚠警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
  ※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



防火措置2

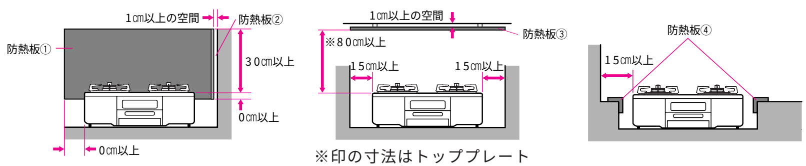
■防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

- 壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

側面・背面　**上　面**　**調理台・流し台などの側面**



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コ ー ド 番 号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
  お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。

※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに相談してください。

機器の組立てと設置

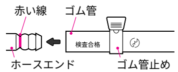
ガス接続について

▣ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

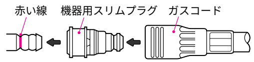
ガス接続について

● ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



必ず守る

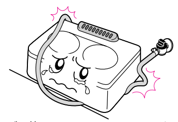
● ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



必ず守る

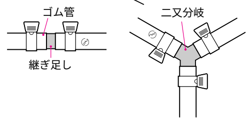
● ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

禁　止



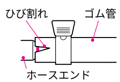
● ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

禁　止



● ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

禁　止



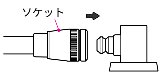
● ゴム管はときどき（約6ケ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

● 迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

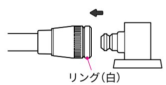
● 開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
（ガス栓を開けるとき）



ガスコードなどのソケット側を上図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。

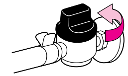
取りはずし方法
（ガス栓を閉めるとき）



ソケットをはずすときは、コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



■乾電池の取り付けかた

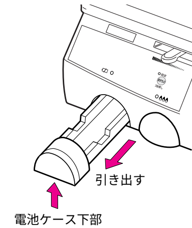
単1形（1.5V）アルカリ乾電池を2個使用します。

● アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。（アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。）取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。（付属の乾電池は出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。）
● 点火／消火ボタンを 開の状態 で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は 止の状態 にしてください。

1. 電池ケースを引き出す。

● 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

● 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
● 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。

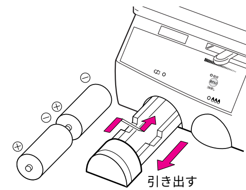


2. 乾電池を取り付ける。

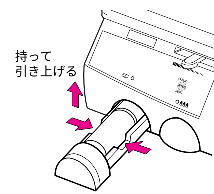
● 単1形乾電池（1.5V）を2個、⊖側を奥方向にして入れてください。

お願い

● 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。

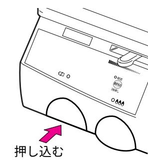


● 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って（➡◎(電池)⬅）引き上げると取り出しが出来ます。



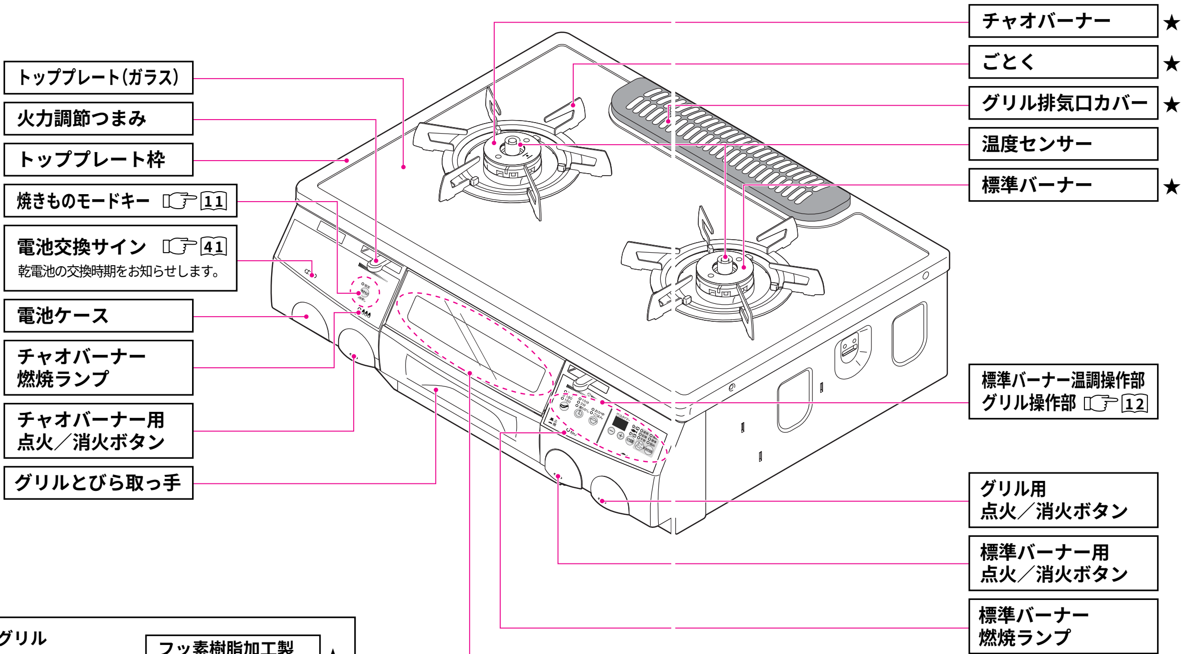
3. 電池ケースをセットする。

● 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。



型番	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	左パネル部	右パネル部
110-H440型	シェルホワイト	シャンパンゴールド	チャオバーナー	標準バーナー	チャオ操作部	標準／グリル操作部
110-H441型			標準バーナー	チャオバーナー	標準操作部	チャオ／グリル操作部

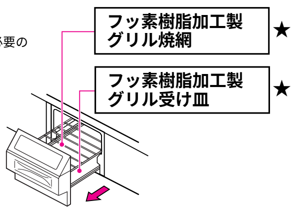
●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。



■水のいらない両面焼グリル

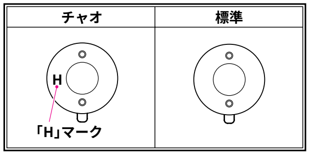
●魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

[グリルとびら部]
●グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



※図は、110-H440型の場合です。
★印は、交換対応部品です。詳しくは52ページの交換部品を参照してください。
※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

『バーナーキャップの形状』



※チャオバーナーは、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

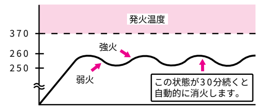
安全性の追求

■立消え安全装置 ☞39
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

■焦げつき自動消火機能 ☞39
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

■消し忘れ防止 ☞39
点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能 ☞39
高温調理(炒めもの・焼きものなど)をするときや、天ぷら油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。



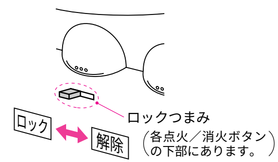
■グリル異常過熱防止センサー ☞39
グリル庫内の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

■燃焼ランプ(チャオ・標準バーナー) ☞17
着火するとランプでお知らせします。

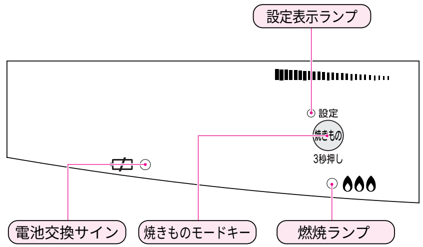
■点火／消火ボタン戻し忘れブザー ☞39
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

■ロックとは…

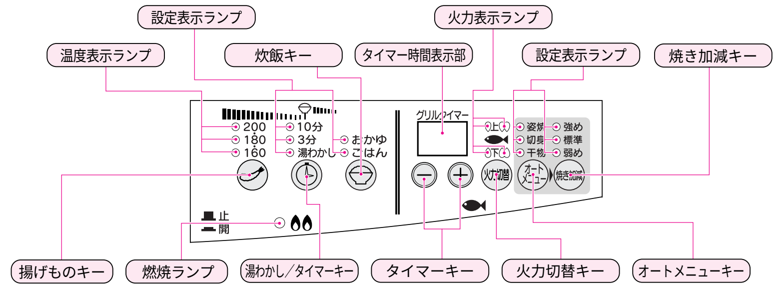
ロックつまみをロック位置にすると、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。



■チャオバーナー操作部 ※点着火後に設定できます。



■標準バーナー温調操作部・グリル操作部 ※点着火後に設定できます。



チャオバーナー操作部

■焼きものモード

●炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理の場合に使用します。

（焼きもの 3秒押し）**キー3秒押しで選択できます。**

※揚げものなどの油調理はしないでください。
※焼きものモードは、最大1時間（高温で30分）で自動消火します。
※焦げつき自動消火機能は作動しません。

標準バーナー温調操作部

■揚げものモード ☞23

●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

キーで、約160・（170）・180・（190）・200℃の温度設定ができます。

■湯わかしモード／タイマーモード ☞19・21

●お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに使用します。

キーで各モードを設定できます。

■炊飯モード ☞25

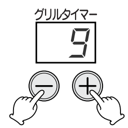
キーで"ごはん"・"おかゆ"を選択できます。

※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

グリル操作部

■グリルタイマーキー（手動操作時のみ） ☞33

●グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。
※セットした時間で自動消火します。



●初期設定時間を表示します。［例：9分］

（＋）を押すと、「9」➡「10」➡・・・「15」分まで

（－）を押すと、「9」➡「8」➡・・・「1」分まで

●タイマー時間作動中でも、設定時間の変更はできます。**（連続使用可能時間：15分）**

■火力切替キー（手動操作時のみ） ☞32



［例］上火：強、下火：強

●両面グリルの火力を変えたいときに使用します。

上火	:強	:強	:弱	:弱
下火	:強	:弱	:強	:弱

の4パターンに切り替えることができます。

■オートグリル機能（オートメニュー・焼き加減キー） ☞35

●生魚の姿焼きや、切身、干物などを自動的に焼き上げます。
※点火後20秒以内で設定してください。



（オートメニュー）**キーで『切身』・『姿焼』・『干物』・『とりけし』の選択と、**

（焼き加減）**キーで『標準』・『強め』・『弱め』の選択ができます。**

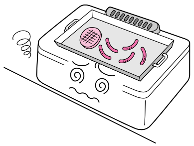
コンロを使用するときの注意

⚠警 告

禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



禁止

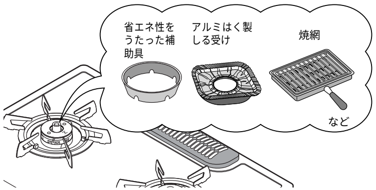
鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

禁止

市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



禁止

揚げもの調理には、焼きものモードを使用しない

焼きものモードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠注 意

禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に“ 弱火 ”⇔“ 強火 ”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。

禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。

禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

〈つづく〉

〈つづき〉

必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

  径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

  鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

必ず守る

強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。

必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火操作を行ってください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
41～46ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が侵入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

■トッププレートに鍋などの調理具をのせた状態ですべらせたりしないでください。

ガラスや鍋に傷が付くばかりでなく、ガラス損傷の原因になります。

コンロを使用するときの注意

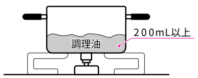
温度センサー付バーナーのため、とくに注意してください。

⚠警告

必ず守る

コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

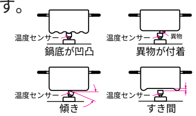
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



禁 止

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

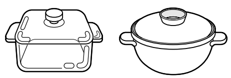
そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。
焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。



禁 止

耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



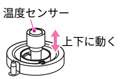
⚠注意

必ず守る

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は46ページを参照してください。

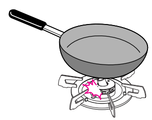
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



禁 止

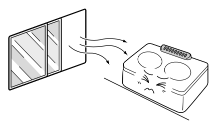
天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止装置が正常に作動しません。



お願い

■**温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。**
窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

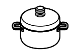
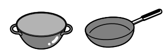
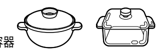
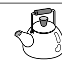


■**鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、 コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。（39ページ参照）

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 湯わかし ☞19	温調機能 揚げもの ☞23	温調機能 炊飯 ☞25
アルミ製の鍋・文化鍋 	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋 	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋 	○	×	○ 水の量：500mL～2L	×	○ 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋） 	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン 	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	×	○ 油の量：200mL以上	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 	○	×	×	×	×
やかん 	—	—	○ 水の量：500mL～2L	—	—

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく【品番：4015-0100-0059　現金標準価格840円（税込）】を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）

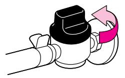
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず安全装置がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

2 点火・消火のしかた（コンロ）

点火前に

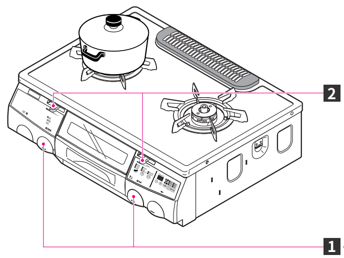
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



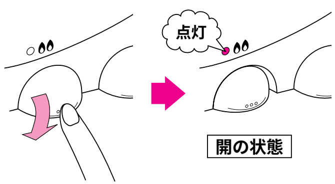
- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)

鍋やフライパンなどを中央に置く。



1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火側に動きます。
  チャオバーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火側にある場合は弱火側の方向へ動きます。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
  予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときはチャオバーナーの焼きものモード（11ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
  （焦げつきの程度がきつくなる場合があります。）
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



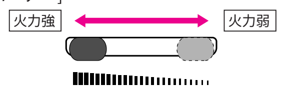
※揚げものをする場合

- 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか「揚げもの」モード（23ページ参照）を使用してください。

2 火力調節

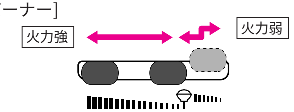
- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。
- コンロ使用中、センサー温度が高くなると自動的に強火、弱火を繰り返し、温度を保つ機能（通常時約250℃、焼きものモード時約300℃）が作動します。

[チャオバーナー]



- 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

[標準バーナー]



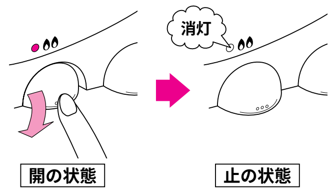
- 火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯（炊飯マーク）の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから右方向へ動かしてください。

※はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



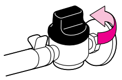
- 消火させた後、すぐに再点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消灯します。

湯わかし（5分保温）モード 標準バーナー

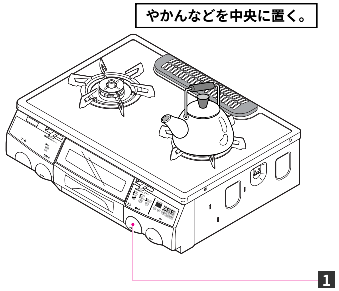
点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P13～16）をよく読んでから使用してください。

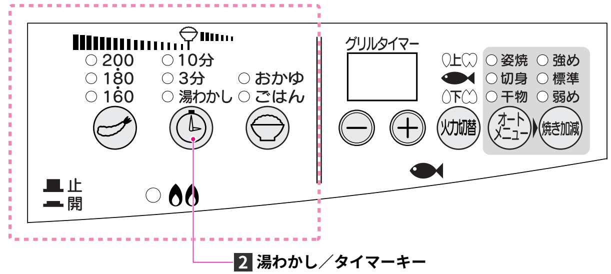
● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



● ロックが解除されていることを確認してください。
（10ページ参照）

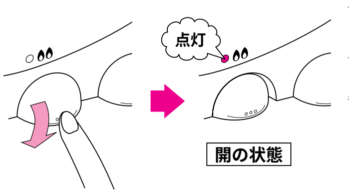


温調操作部



1 点火

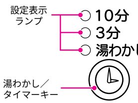
● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 湯わかしモード

● 湯わかし／タイマーキーを押し、湯わかし設定する。



1度押す毎に
『湯わかし』⇨『3分』⇨『10分』⇨解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

● 着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

※湯わかし設定を解除したい場合は、湯わかし／タイマーキーを3度押すと設定表示ランプが消え、湯わかしモードが解除され通常コンロに戻ります。
※湯わかし設定を解除しても消火しません。

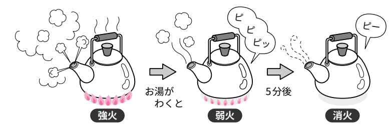
● 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
・水量は500mL～2Lが適切です。
大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。
・底の平らなやかんや鍋を使用してください。

● 火力はやかんや鍋の大きさに応じた“ 火力 ”にしてください。
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。

● お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

湯わかし（5分保温）

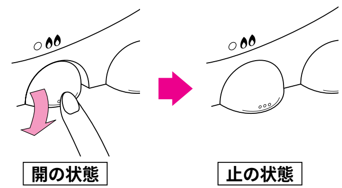
● お湯がわくとブザー音（ピピピッ）でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。



5分保温終了（自動消火）

● 5分保温が終了するとブザー音（ピー）でお知らせし、自動消火するとともに、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。
（終了の約2分前から設定表示ランプが点滅します。）

● 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

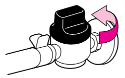


● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

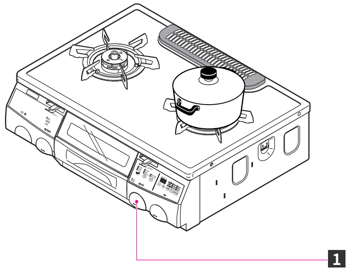
 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13〜16)をよく読んでから使用してください。

● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

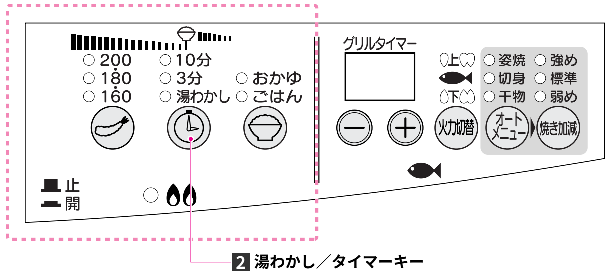


鍋などを中央に置く。



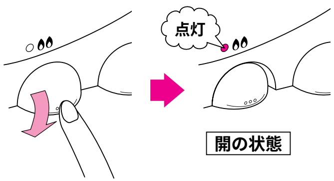
● ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

温調操作部



1 点火

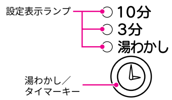
● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 タイマー設定

● 湯わかし／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



1度押す毎に
『湯わかし』⇨『**3分**』⇨『**10分**』⇨ 解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

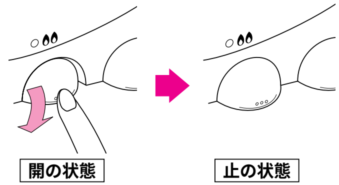
- 設定したタイマー完了の約2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー完了の約1分前に、ブザー音（ピピピッ）でお知らせします。
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

※タイマー設定を解除したい場合は、湯わかし／タイマーキーを1度または2度押すと設定表示ランプが消え、タイマーモードが解除され通常コンロに戻ります。
※タイマー設定を解除しても消火しません。

自動消火

● タイマー設定時間になるとブザー音（ピー）でお知らせし、自動消火するとともに、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

● 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



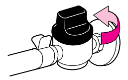
● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

2 揚げものモード 標準バーナー

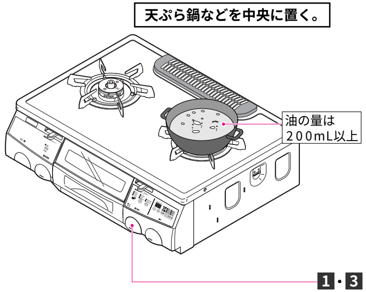
点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13～16)をよく読んでから使用してください。

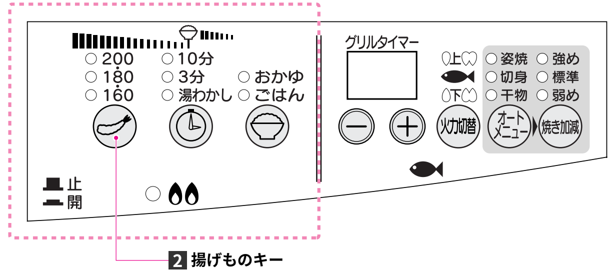
● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



● ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

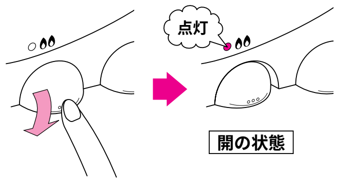


温調操作部



1 点火

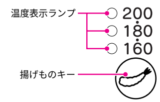
● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

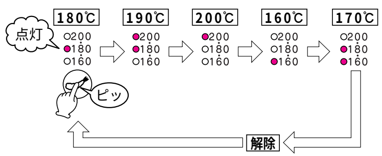
2 揚げものモード

● 揚げものキーを押し、温度設定する。



1度押す毎に、
『180』⇨『190』⇨『200』⇨『160』⇨『170』⇨解除
と温度表示ランプ(点灯)とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。

※190℃は、『180』と『200』がともに点灯で示します。
170℃は、『160』と『180』がともに点灯で示します。



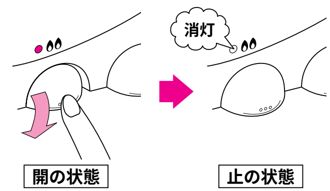
※揚げもの設定を解除したい場合は、揚げものキーを何度か押すと温度表示ランプが消え、揚げものモードが解除され通常コンロに戻ります。
※揚げもの設定を解除しても消火しません。

● 設定した温度になるとブザー音(ピピピッ)でお知らせします。
● 自動的に"強火"⇔"弱火"を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
● 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

● 機器が自動的に温度調節をするとき"弱火"⇨"強火"に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

3 消火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



コツとご注意

○適切な鍋と油量

● 鍋の直径は18～24cm位が適当です。
● 油量は1L位が適当です。
※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

○火力は全開で

● 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定

● 着火したらすぐに温度設定をしてください。
また、低温設定のものから先に調理してください。
● 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされるなど設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
● ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
● 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

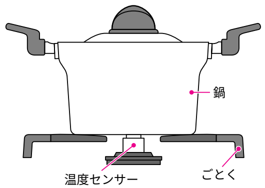
160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら(しそ・のりなど)、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

炊飯モード 標準バーナー

下準備

鍋のセット

- 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

- 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
【品番：4111-H001型　現金標準価格3,675円（税込）】
お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。（価格は変更される場合があります。）

- 鍋は金属製で厚手の深鍋（18㎝以上）を使用してください。
  ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
  「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
- おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から“おかゆ”をつくる機能です。
  ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード（自動）の火力の強さと時間は下記の通りです。
  炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
  下記の流れを参考にして手動で炊飯してください。

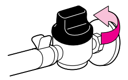
・2～4分　**中火（火力“ ”）**で加熱
⇩
・5～6分　**小火（火力弱）**でお米に吸水させる
⇩
・水分がなくなるまで　**中火（火力“ ”）**で加熱
⇩
・2分間　**小火（火力弱）**
⇩
・1分程度　**中火（火力“ ”）**で加熱
⇩
・自動消火

- 上記の時間はあくまでも目安としてください。炊飯量や水温などで時間が変わります。
- 手動で炊飯した場合はうまく炊けない場合があります。

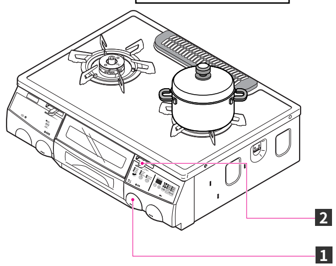
使いかた
2 炊飯モード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13〜16)をよく読んでから使用してください。

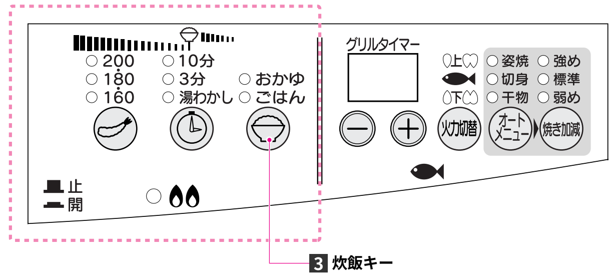
● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



● ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)



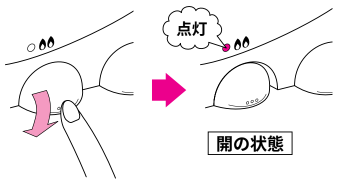
温調操作部



1 点火

点火前に必ず 下準備 (25ページ参照)を行ってください。

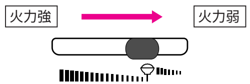
● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

2 火力調節

● 火力調節つまみを"炊飯"の位置に合わす。



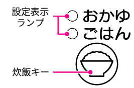
火力調節つまみをゆっくり右方向へ動かし、"炊飯"の位置に合わす。

● "炊飯"の位置で軽く止まります。
● 火力調節つまみを右方向→左方向へ動かしても、"炊飯"の位置では止まりません。

● 火力調節つまみを"炊飯"位置にしないとうまく炊けない場合があります。

3 炊飯モード

● 炊飯キーを押し、"ごはん"か"おかゆ"を選択する。



1度押す毎に
『ごはん』⇨『おかゆ』⇨解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

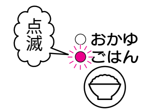
※炊飯設定を解除したい場合は、炊飯キーを1度または2度押すと設定表示ランプが消え、炊飯モードが解除され通常コンロに戻ります。
※炊飯設定を解除しても消火しません。

● 着火および火力調節後すぐに押してください。
● 次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
・設定した後に再度炊飯キーを押す。
・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあける。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん むらし終了の約2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。

おかゆ 終了の約2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。

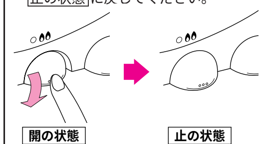


炊飯終了

ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、燃焼ランプが消灯します。（設定表示ランプは消えません）
その後、むらし（約10分）が終わると炊飯終了となりブザー音（ピー）でお知らせし、"ごはん"設定表示ランプが消灯します。
※設定表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピー）でお知らせし、燃焼ランプと"おかゆ"設定表示ランプが消灯します。

● "ごはん""おかゆ"の設定表示ランプ消灯後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 グリルを使用するときの注意

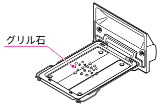
⚠警告

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない
不完全燃焼や火災の原因になります。

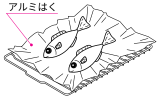
グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



⚠注意

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉

グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
機器上部が変色する原因になります。

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。

使用中・使用直後は操作部以外には触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

グリル使用直後は、お手入れや点検はしない
やけどの原因になります。

グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

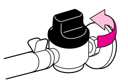
- ■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- ■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。
- ■脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- ■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいて消火する場合があります。
- ■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。
- ■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

点火・消火のしかた（グリル） 手動調理

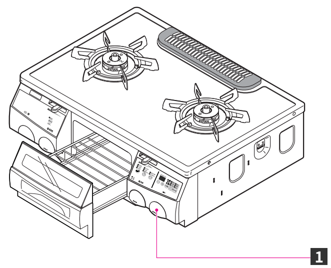
点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P29～30）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



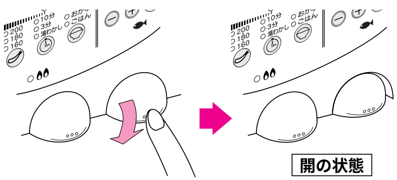
- ロックが解除されていることを確認してください。（10ページ参照）



※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

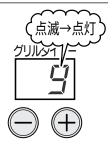


- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。着火するとグリルタイマーが点滅します。
- 点火時は、上火強、下火強の状態です。

- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。（空焼きしているときセンサーが作動して弱火になったり、消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

- **グリルタイマーが自動的にスタートします。（20秒間点滅後、点灯に変わります。）グリルタイマーについての説明は33～34ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。**



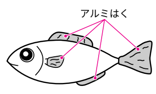
魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。
- 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
- 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおいます。

②2分程度予熱をする。（グリルに魚をいれないで点火してください。）

③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。

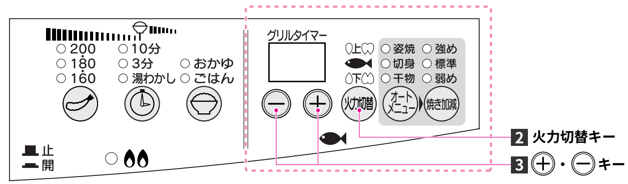
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。





詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

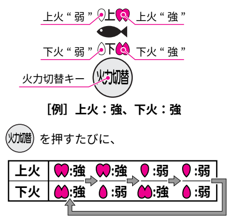
グリル操作部



- 安全のため約15分以上連続では使用できません。（使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。）連続で使用する場合は一旦消火し、再点火してください。（魚が焼き上がる前に消火する場合があります。）
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、自動消火させる場合があります。グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、消火した場合はしばらく（約3分程度）待ってから再度点火して使用ください。（39ページ参照）

2 火力切替

- 火力は、火力切替キーを押して調節する。



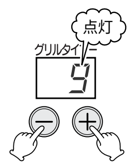
に切り替わります。

- グリルタイマーが点滅中に火力切替キーを押すと、点灯に切り替わります。
- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 グリルタイマー設定

- タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。

※タイマー表示は"分"表示です。



- ⊕・⊖ キーを押し、時間設定する
- 点火すると、初期設定時間が点滅（約20秒間）します。**（例：9分）**

※庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。
※20秒後には点灯となり、オート調理は受け付けません。

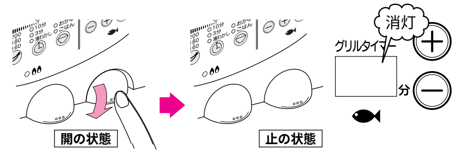
- 点滅中に ⊕・⊖ キーを押すと、点灯に切り替わります。
- ⊕・⊖ キーを1回押す毎に、1分刻みで時間設定できます。

1分～15分まで

- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。連続使用可能時間は15分までです。

途中で消火したい場合

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
- 消火させた後、すぐ再点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）とタイマー時間表示「12」点滅（10回）でお知らせし、消灯します。



グリルタイマー 手動調理

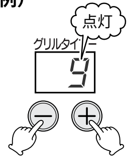
グリルタイマーについて

下記に示す数値（" 9 "など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。
（タイマー表示が点滅（約20秒）している間は、オートグリル機能へ切替できます。）

例）



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間" 6 "〜" 9 "分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- **めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2〜3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。）　初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。**
- 干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

魚などの焼きかたが浅い場合は･･･

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1〜2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

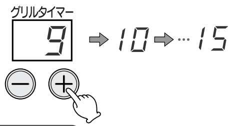
ワンポイントアドバイス（オートグリル機能使用時にも必ずお読みください。）

- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出ることがありますので、付属のクッキングブックを参照して調理してください。
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火したりします。
  （グリル異常過熱防止センサーが作動したためです。しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。）

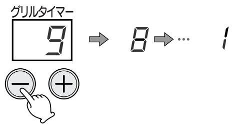
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

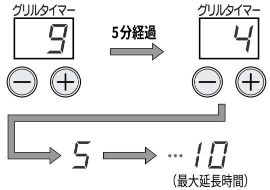
長くしたいとき



短くしたいとき



- タイマー時間は連続燃焼15分以上は設定できません。
  例）9分で設定し［5分］後グリルタイマーキーを押しても最大で［10分］設定になります。

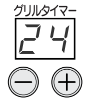


- **タイマーが終了していない場合でも、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。**

※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

- 残り時間30秒になると、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、時間表示が（分表示）から（秒表示）に変わります。

例）残り24秒の場合

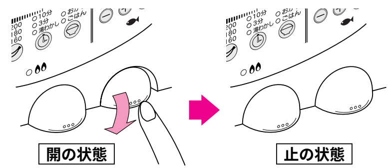


グリルタイマー終了

- タイマー終了すると自動消火するとともに、ブザー音（ピー）と、タイマー時間表示「00」点滅（10回）でお知らせし、消灯します。



- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し［止の状態］に戻してください



- ［開の状態］で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

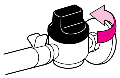
2 オートグリル機能（姿焼 切身 干物 調理）

オートグリル機能は、点火後20秒以内に設定を終了してください。

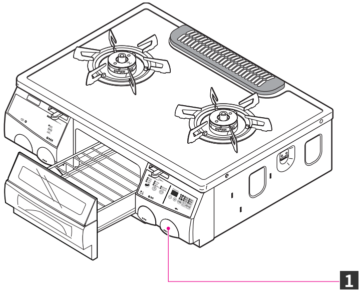
点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P29～30）をよく読んでから使用してください。

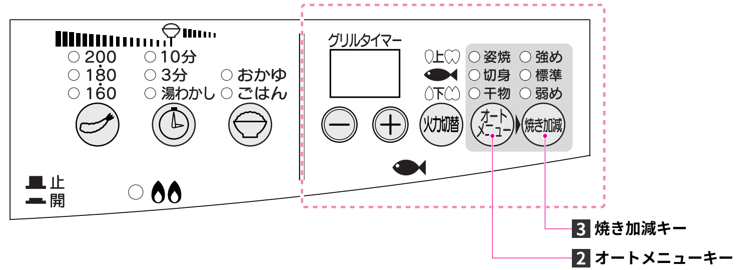
- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。
（10ページ参照）

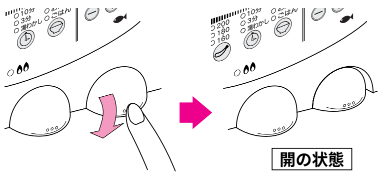


温調操作部



1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火したあと、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。着火するとグリルタイマーが点滅します。（点滅時間は約20秒間です。）

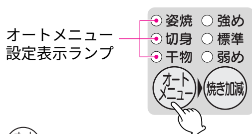
- オートグリル機能を使うときの注意や、オートメニューおよび焼き加減については、37ページを参照してください。

2 オートメニューを設定する

- オートメニューキーを押す。

※オートメニューキーが設定できるのは、点火から20秒以内です。

※オートグリル調理中は、オートメニューや焼き加減の変更はできません。



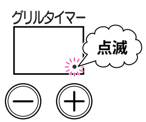
オートメニュー キーを押すたびに、

『切身』⇨『姿焼』⇨『干物』⇨ 解除に

切り替わります。

- ○姿焼 ⇨あじやさんまなどを丸ごと焼く場合。
- ○切身 ⇨さばやぶりの切身などを焼く場合。
- ○干物 ⇨あじやさんまの開きなどを焼く場合。

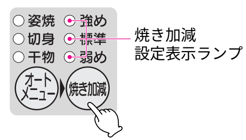
※オートメニューキーを押すと、手動時の時間点滅表示が消え、ドット(点)『.』表示が点滅します。



- グリル庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。オートメニューおよび焼き加減キーを押すと、『ピーピーピー』とお知らせします。しばらく待ってから使用するか、手動で調理してください。

3 焼き加減を設定する

- 焼き加減キーを押す。



- 魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減に合わせる。（37ページ参照）

焼き加減 キーを押すたびに、

『標準』⇨『強め』⇨『弱め』に切り替わります。

- ○強め ⇨厚肉や、よく焦がしたい場合。
- ○標準 ⇨標準的な厚みの場合。
- ○弱め ⇨薄肉や焦がしたくない場合。

- オートメニューキーを押さずに焼き加減キーを押すと『切身』『標準』となります。

- 調理時間は点火後センサーにより、オートメニューおよび焼き加減に合った残り焼き時間を自動的に計算し、『ピピピッ』とお知らせするとともに表示します。

※グリルタイマー時間（分）が点灯するまで、しばらく時間がかかります。点灯までの時間はタイマー表示部のドット（点）が点滅します。

※グリルタイマー時間の変更はできません。いったん消火し、手動調理で行ってください。

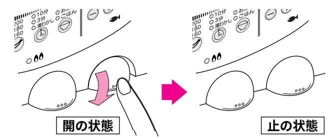
自動消火

- 調理時間が終了すると自動消火するとともに、ブザー音（ピー）と、タイマー表示部に「00」を10回点滅してお知らせします。

残り時間が30秒前になると『ピピピッ』でお知らせし、残り時間が“ 分 ”表示から“ 秒 ”表示に変わります。



- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

調理のポイント

オートグリル機能を使うときの注意点

- 点火／消火ボタンを押して点火後20秒を経過するとオートグリル機能を受け付けません。
- 庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。(35ページ参照)
- 連続して使用される場合は、手動で調理してください。(31ページ参照)
  オートグリル機能を使用する場合は、しばらく待ってから使用してください。
- 予熱せずに使用してください。
- 自動調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き上がりかたが変わります。

⚠注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。
  発火の原因となります。

・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりんづけ　・身欠きにしん

禁止

メニューおよび焼き加減について

①下記のメニューは、オートグリル機能を使った場合の基本的な調理例です。
（その他の魚については手動調理で行ってください。）
②魚の種類や大きさ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
③魚の状態（季節や鮮度、脂ののり具合、冷蔵庫などによる保存）によっては焼きあがりかたが変わります。
好みに応じて焼き加減を調節してください。

※オートグリル機能で上手く焼けないときや、焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。
※オートグリル調理の途中で消火した場合は、手動調理で焼き直してください。
再度オートグリルで調理されますとうまく焼けません。

焼き加減 ＼ オートメニュー	弱　め	標　準	強　め	ポイントとお願い
姿　焼	●さんま　1～4匹(1匹　180g以下)	●さんま　1～4匹(1匹　180g以上) ●あじ　1～4匹(1匹　200g以下) ●鯛　1匹(1匹　250g以下)	●あじ　1～4匹(1匹　200g以上) ●鯛　1匹(1匹　250g以上)	●季節により脂ののりが変わり、また鮮度によっても焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。 ●鯛やあじのような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●魚は身の厚い部分や、頭を奥にして焼いてください。（手前は弱めに焼ける場合があります。）
切　身	●ぶり照り焼き　1～6切(1切　80g程度) ●さわらみそ漬け　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～6切(1切　80g程度) ●鮭切身　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～2切(1切　150g程度) ●太刀魚　1～6切(1切　80g程度)	●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4cm以下にして焼いてください。 ●光沢のある魚類は、焼き色が付きにくい場合があります。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●甘鯛等の厚みのあるみそ漬けは上手く焼けないので、上火‘弱’下火‘弱’の手動調理で焼いてください。
干　物	●ししゃも　約10匹	●さんま開き　1～2匹(1匹　100g程度) ●あじ開き　1～4匹(1匹　70g程度) ●干しかれい　1～2匹(1匹　120g程度) ●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以下)	●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以上)	●干物は乾燥状態で焼き色や焼き具合が変わりますので、焼き色を見ながら取り出してください。 （干物は乾燥が強いほど焼けやすく、また焦げやすくなります。）

ワンポイントアドバイス

- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
  ※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
  ※魚は頭を奥にして置いてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。
  ※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

使いかた

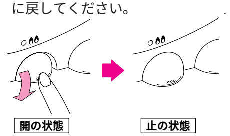
2 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	**立消え安全装置** ●風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 コンロバーナーは、ブザー音（ピー）と、燃焼ランプが2回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。 グリルバーナーは、ブザー音（ピー）と、タイマー表示部が「12」を10回点滅でお知らせし、消火します。
コンロバーナー	**焦げつき消火** ●焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。 ※焼きもののモードに設定している間は、この機能ははたらきません。（40ページ参照）
	天ぷら油過熱防止 ●約250℃で強火、弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。 ※焼きもののモードに設定している間は、この機能ははたらきません。（40ページ参照）
	コンロ消し忘れタイマー ●点火後一定時間経過すると、自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ4回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。 チャオバーナー：約2時間（焼きものモード時は、約1時間） （高温状態で温度変化のないときは約30分） 標準バーナー：約2時間（高温状態で温度変化のないときは約30分）
グリル	**グリル異常過熱防止センサー** ●空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると、自動的に火力を弱めます。さらに温度が上昇した場合はガスを止め、ブザー音（ピー）とタイマー表示部が「02」を10回点滅でお知らせし、消火します。

安全機能がはたらいたとき

●点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

点火／消火ボタン戻し忘れブザー

●戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。



⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。

やけどやけがの原因になります。

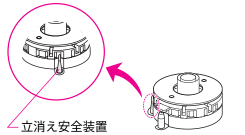
立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

●再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。

●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。（点火不良の原因になります。）

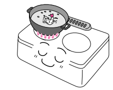
（例）標準バーナー



揚げもの調理時の注意

⚠警告

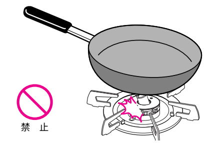
●揚げもの調理するときは200mL（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。



温度センサーの注意

⚠注意

●強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
●センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。
また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
●センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



焦げつき消火機能について

●焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため、焦げつき程度がきつくなります。
●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理はチャオバーナーの焼きものモードを使用してください。（11ページ参照）

●コンロバーナーは温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。
下記のような調理はチャオバーナーの焼きものモードを使用してください。
連続使用可能時間は約1時間です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）
・炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合
※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

⚠警告

●焼きものモードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。
焼きものモードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。
※焦げつき消火機能もはたらきません。

グリル異常過熱防止センサーついて

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用するときなどで温度が高い場合、安全のため火力を弱めたり、ガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

●次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に小火にしたり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
・空焼きなどで長時間使用した場合。　・予熱しすぎた場合。　・連続で長時間使用した場合。
・魚などが庫内で燃えた場合。　・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから点火操作をしてください。
※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているときは点火操作はできますが、手を離すとブザー音（ピー）とともに火が消えますので注意してください。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合はとくに注意してください。)
- お手入れする部品以外ははずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっていますので、お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は『お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)』(43～46ページ)を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

必ず守る

点　　検

各部品の取り付けは？

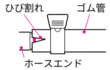
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

正しく取り付けてください。

☞45～46

ゴム管は？

- ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。

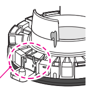


新しいゴム管と交換してください。

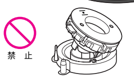
バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？

(このイラストはバーナーキャップの裏面です。)



- 傾いたり浮いたりしていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

☞46

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音（ピー）がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池(単1形2個）と交換してください。



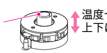
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞8

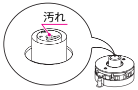
温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- 温度センサーは、軽い力で上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かないときは点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

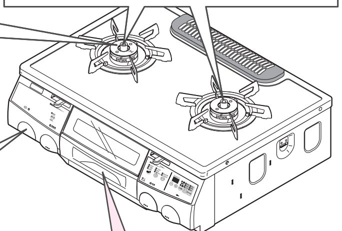
- 温度センサー頭部が汚れていませんか？



- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

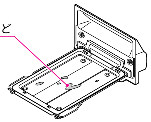
お手入れのしかたを参照してください。

☞46



グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

☞43

お　手　入　れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。
とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。
汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。
ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。



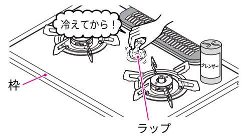
トッププレート（トッププレート枠含む）

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

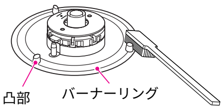
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

※バーナーリング・バーナー本体の塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリング・バーナー本体にはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき取ってください。

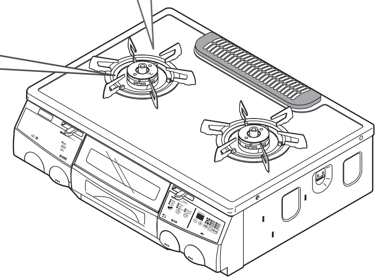


バーナーリング・バーナー本体

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリング・バーナー本体に傷をつけるので、使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリング・バーナー本体や枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。
色ムラの原因になります。
- トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。
修理技術者以外の人ははずさないでください。



お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部(グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら)

■グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

■グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。(ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。)その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

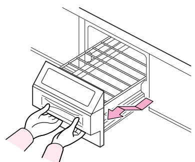
※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。取替用部品として用意しております。

■グリルとびら
- グリルとびら取っ手はスポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

■取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

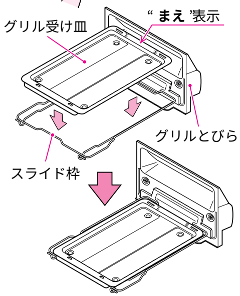
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

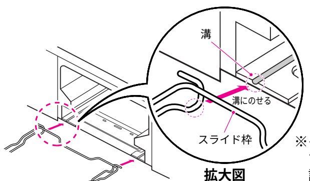


グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

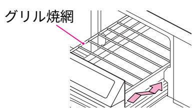
■取り付けかた
- "まえ"と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。



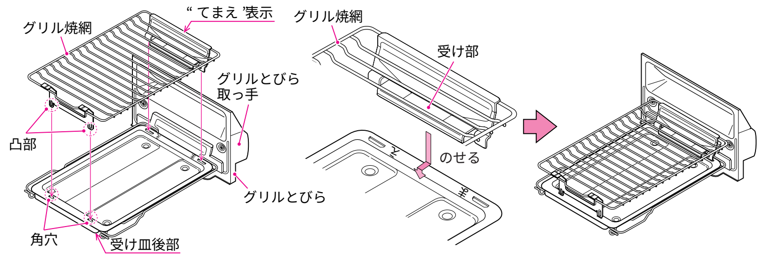


※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



グリル焼網の取り付けかた

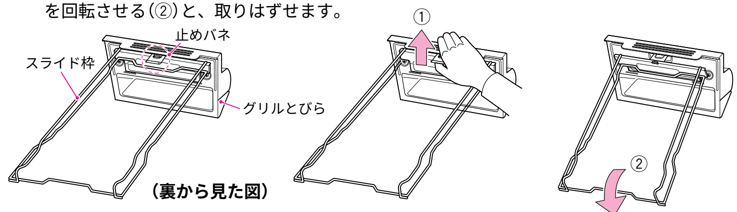
- "てまえ"と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。
※焼網は前と後がありますので注意してください。



グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

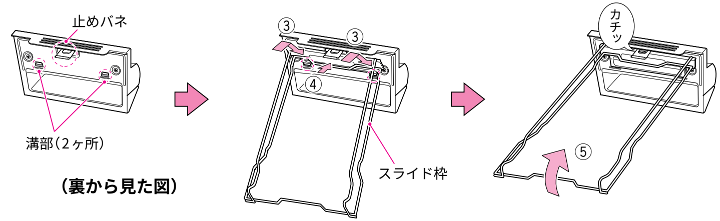
※上下逆さまから見た図で説明しています。

■グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



(裏から見た図)

■グリルとびらの取り付けかた
- グリルとびらの溝部(2ヶ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



(裏から見た図)

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

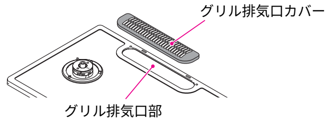
グリル排気口カバー

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

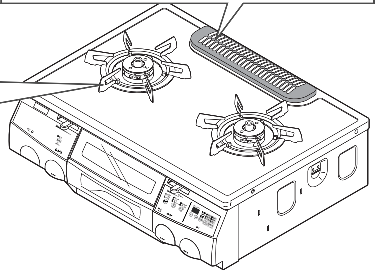
■お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



ごとく

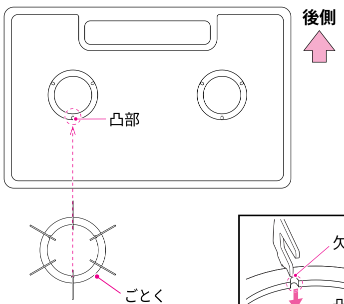
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

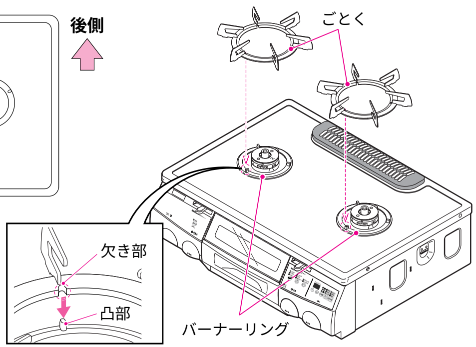
汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

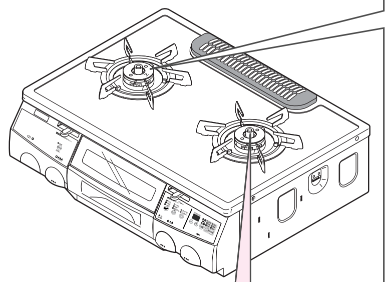


■お手入れ後のセット方法
バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部（3ヶ所）に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

⚠注意
● ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

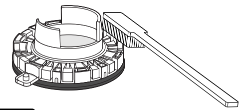






バーナーキャップ

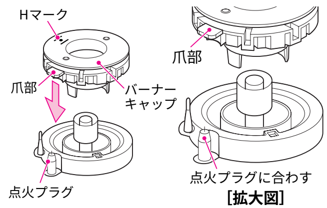
● 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
● 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



⚠注意
● バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。
必ず守る

お願い
● 強くこすったり、当てたりしないでください。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

■バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

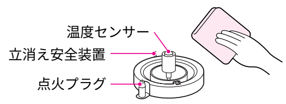


※チャオバーナーキャップには「H」マークがあります。

⚠注意
● バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

● 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い
● 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

● 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※点火/消火ボタン、グリル取っ手などの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

点検・お手入れ、他

3 故障かな？と思ったら

- **故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。**
- **故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。**

まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●ゴム管が折れていませんか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ （数秒間押しましたか？） ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）	8 7 41 41 41 41 17・31 10 39
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか・	 3 7・41 39 46
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	39 39 39
	●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●焼きものモードで火をつけてから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	39 41 15 39 39 15
	＜グリルバーナー側＞ ●グリルタイマーを適正時間セットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 33・34 40
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	41 41

- **次のような現象は故障ではありません**

●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	**部品についている油が焼けるためです。31ページをご覧になり、空焼きをしてください。**
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	**同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。**
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	**加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。**
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	**焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。**
●消火時「ポン」と音がする。	**火が消えたときの音で異常ではありません。**
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	**バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。**
●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	**魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。**
●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	**火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。**
●強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	**バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。**
●ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	**コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。**
●強火・弱火になるとき「カチッ」と音がなる。	**ガス量切り替えするときの音で異常ではありません。**

- 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

お知らせ表示

● 機器の安全装置（39ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示部の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 **《ブザー音（ピー）でお知らせ報知します。》**

お知らせ表示		部　位	原　因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー時間表示部			
4回点滅		コンロバーナー	消し忘れタイマー作動 タイマー設定時間が終了したとき	**【コンロ】** 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、再び点火してください。 **【グリル】** 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再び点火してください。
	00 10回点滅	グリルバーナー		
3回点滅		コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	02 10回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動 （魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
1回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火 （点火に失敗したとき）	
	11 10回点滅	グリルバーナー		
2回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火 （煮こぼれや風などで消火したとき）	
	12 10回点滅	グリルバーナー		
電池交換サイン点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

➡ 点検が必要です。点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

● 47～49ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。

● 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル
2. 大阪ガス型番
   機器左側面に貼付してあります。
   例 (N)110-H440(U) / 大阪ガス株式会社 / 21-052-01-00106
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

● ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。

● ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

● 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

● 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品（交換部品を含む）》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
（保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。）

仕様

品名	据置型ガラストップコンロ	
型番	110-H440型	110-H441型
前面パネル	シャンパンゴールド	
トッププレート	シェルホワイト	
型式名	LW2241AL	LW2241AR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）（コンロバーナー） ・コンロ消し忘れタイマー（約1時間・約30分）（チャオバーナーの焼きものモード時） ・グリルタイマー（最大設定時間15分） ・グリル異常過熱防止センサー（グリルバーナー）	
付属品	●取扱説明書(保証書付) ●お問い合わせ先一覧表 ●クッキングブック ●アルカリ乾電池(単一形1.5V2個)	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm	
質量（本体）	16kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.15 {1,850kcal/h}	8.26 {7,100kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	2.00 {1,720kcal/h}	7.67 {6,600kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	2.23 {0.160kg/h}	8.84 {0.633kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

●下記の部品(有償)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品 ＼ 型番		110-H440型／110-H441型 現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく（ダークグレー）	チャオ・標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030002
バーナーキャップ（ダークグレー）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7320101
	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030101
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（ダークグレー）		1,575円（1,500円）	1110H4150003

（価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。） 2006年3月現在
乾電池は電気店などでお買い求めください。

お問い合わせ先
別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。